

Schwarzer Heilbutt

Artikelnummern:	23430	Schwarzer Heilbutt geräuchert 1,5kg MAP
	23431	Grönland- Heilbutt geräuchert Atmo GV 1,5kg
	23435	Schwarzer Heilbutt Flachschnitt geräuchert 1,5kg MAP
	23438	Schwarzer Heilbutt Endstücke geräuchert 1,5kg MAP
	23535	Schwarzer Heilbutt Flachschnitt geräuchert 200g MAP

<u>Verkehrsbezeichnung</u>	Schwarzer Heilbutt geräuchert, zusätzlich eine Angabe zur Beschaffenheit; hier z.B. Stücke, Endstücke, Schwanzstücke oder Flachschnitt
<u>Allergene:</u>	Fisch
<u>Zutaten:</u>	97% SCHWARZER HEILBUTT, Speisesalz, Rauch
<u>Deklarationspflichtige Zutaten</u>	Keine
<u>Auslobung</u>	<i>Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Aromen</i>

GMO Daten (nach (EU) Nr. 1379/2013 Artikel 35)

<i>Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art :</i>	Schwarzer Heilbutt, Reinhardtius hippoglossoides
<i>Produktionsmethode :</i>	Gefangen
<i>Fanggebiet:</i>	FAO 27 Nordostatlantik
<i>Fanggebietsnennung in verständlicher Form:</i>	Norwegische See
<i>Ursprungsgewässer für Binnenfischereierzeugnisse:</i>	Entfällt
<i>Fanggeräte-kategorie:</i>	Haken und Langleinen
<i>Auftauhinweis:</i>	Nicht Aufgetaut
<i>Mindesthaltbarkeitsdatum:</i>	14 Tage bei +2°C - +7°C

Mikrobiologische Richtwerte am Ende MHD nach Empfehlung der DGHM

<i>Aerobe Gesamtkeimzahl</i>	1 x 10 ⁴
<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 ²
<i>Escheria coli</i>	1 x 10 ¹
<i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>	1 x 10 ²
<i>Salmonella</i>	n.n. in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n. in 25g

Sensorik

Aussehen	Goldbraunfarbener Heilbutt
Geruch	Rauchig, aromatisch
Geschmack	Mild salzig , rauchig
Konsistenz	Zart

Produktspezifikation



Nährwerte Schwarzer Heilbutt geräuchert

aus dem Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, berechnet nach LMIV Anhang XIV

Brennwert:	927 kJ/ 221 kcal
Fett	17 g
gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	17 g
Salz	2,0 g

Hans Fiedler Söhne Lachs und Aalräucherei GmbH
Am Lunedeich 149
27572 Bremerhaven
0471 974070
info@fiedler.biz



Bremerhaven 26.01.2017